いつもとなりに

あすとも

'11
冬号

［特集］
こんがり、アツアツ！ グラタンで笑顔

アストモスガス

特集 いつもの料理、プロの知恵でもっとおいしく!

こんがり、アツアツ! グラタンで笑顔

温かな料理で寒い日も元気に

空気が冷たい冬の日は、家族揃ってアツアツのおいしい料理をいただくと、冷えた身体も芯から温まって元気な笑顔が生まれます。ちょっとの工夫でいつもの料理をグンとおいしく仕上げる技をお伝えするシリーズ、今回は、子どもはもちろん大人も大好きなグラタンをご紹介します。

和洋中さまざまなジャンルの料理に精通しながら、身近

料理研究家
重信初江
Shigenobu Hatsue

昔から受け継がれてきた定番のおかずなど、身近な素材で簡単にできる料理に定評がある。『体においしい健康ごはん 活力[みそ]レシピ』『体においしい健康ごはん 絶品[ナッツ]レシピ』(高橋書店)など著書多数。

失敗せずにできる ホワイトソース

とろりとクリーミーでおいしいグラタンは、冬の定番にしたい料理のひとつ。でも「ホワイトソースから手作りしたいけど、ダマになってしまう」という声もよく聞きます。そこでホワイトソースを失敗せずにできる、おいしいグラタンの作り方をご紹介します。手軽にできるよう、材料にはシーフードミックスを使いましょう。

グラタン グリル　材料/4人分

- シーフードミックス 300g
- 玉ねぎ 1/2個
- ブロッコリー 1/2株
- マカロニ 120g
- バター 10g+30g
- 白ワイン 1/3カップ
- 小麦粉 大さじ4
- 牛乳 2カップ
- ピザ用チーズ 50g
- A
  - 塩 小さじ1/2
  - こしょう 少々

❶ シーフードミックスをバター10gで、中火で炒めます。白ワインを入れてやや火を強めて、火が通るまで2分ほど煮て汁ごと取り出します。

シーフードミックスに白ワインで風味をつける

シーフードミックスを炒めるときに白ワインを加えることで生臭さもとれて、バターと白ワインで豊かな風味が生まれます。

ここがポイント!

❷ 千切りにした玉ねぎを残りのバターでしんなりするまで弱めの中火で2〜3分炒めてから小麦粉をふり、焦がさないように1〜2分炒めます。この間、別鍋でマカロニをゆではじめます。

炒めた玉ねぎに小麦粉を加える

ソースがダマになるのは、小麦粉と牛乳が固まるから。炒めた玉ねぎに粉をまぶすことでダマになりにくくするのです。

ここがポイント!

❸ いったん火を止め、牛乳を加えて溶きのばし、混ぜながらとろみがつくまで再び火にかけます。弱火と中火の間くらいの火加減にしましょう。

な素材で簡単にできる料理レシピが人気の料理研究家・重信初江先生に、手軽なグラタンの作り方を教わりました。少しの手間でおいしいグラタンができたら、家族の会話も弾みそうです。

❹❷のマカロニがゆで上がる30秒前になったら、薄切りのブロッコリーを入れてゆで、一緒にザルに上げます。

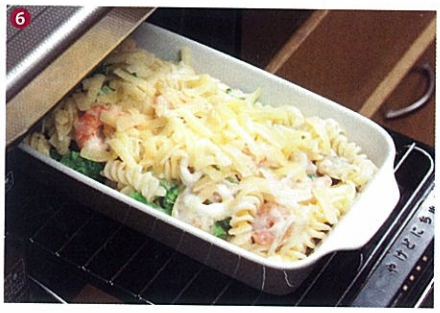
マカロニをゆでる鍋でブロッコリーも一緒に

マカロニと同じ鍋に時間差でブロッコリーを入れます。他で手間をかける分、ここはひと手間省略してスピードアップを。

ここがポイント!

❺❸に❶を汁ごと入れて、材料のAで調味し、❹を加えて混ぜます。

❻直火用の耐熱皿に❺を入れてピザ用チーズをのせて、グリルで焼き色がつくまで7~8分焼いてできあがり。



鶏肉のガーリックオイルグラタン

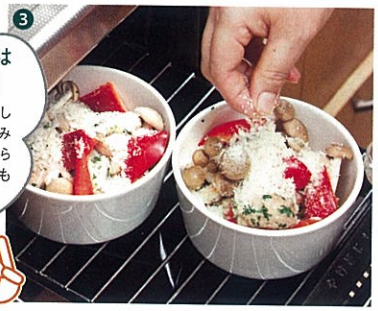
アレンジバージョンではホワイトソースを使わず、ガーリックオイルのグラタンを作ってみましょう。

鶏肉のガーリックオイルグラタン	グリル 材料/4人分
・鶏もも肉	2枚
・パプリカ	1個
・しめじ	100g
・パセリ	2枝分
B	
・おろしにんにく	小さじ1
・オリーブオイル	大さじ2
・塩	小さじ1
・黒こしょう	少々
C	
・パン粉	大さじ4
・粉チーズ	大さじ1

❶鶏肉にパセリのみじん切りと材料のBをからめ、10分ほど置いておきます。

❷直火用の耐熱皿に❶を入れてグリルで10~12分、ほぼ火が通るまで中火で焼きます。

❸一度取り出して小房に分けたしめじと乱切りにしたパプリカを加えて混ぜ、材料のCをふって焼き色がつくまでさらに5~6分焼きます。野菜に火が通る前にパン粉が焦げそうになる場合はホイルをかぶせるとよいでしょう。



火が通りやすい野菜は後から入れて焼く

最初から野菜を入れるとしんなりしてしまいます。好みにもよりますが、途中から入れると野菜の歯触りも楽しめます。

ここがポイント!

鶏肉と野菜の旨味たっぷり、ビールやワインにも合うグラタンができました。

グラタンとはホワイトソースを使うものと思われることが多いですが、オイルやトマトソースなどを使ってもおいしいですよ。具材も冷蔵庫にあるものでいろいろアレンジしてもよいですね。

グラタンはグリルを使えば、ガスの火で手早く旨味を閉じ込めて深い味わいに仕上がります。寒い日には、こんがりアツアツのグラタンで、心まで元気になりましょう。

いろいろ使える! ホワイトソース

失敗なくできるようになれば、ホワイトソースはクリームコロッケ、ホワイトシチュー、コーンクリームスープ、ドリアなどさまざまな料理に応用できますし、まとめて作って冷凍保存しておけば重宝します。

〈ホワイトソーススパゲッティの作り方〉
グラタンの作り方の❺で、マカロニを入れずに、さっとゆでたブロッコリーを混ぜます。塩こしょうでやや濃いめに味付けし、ゆでたスパゲッティ(1人80g)にかけていただきます。麺にソースがよくからんでクリーミーな風味が楽しめます。

Siセンサーコンロのオートグリル機能でラクラク!

オートグリル機能のついたSiセンサーコンロなら、パエリアやグラタンも自動で焼き上げ、自動で消火。こんがりおいしくできあがります。

あすとも エコ検定 冬の巻 Vol.3

知識を深めて、エコの達人に!

Let's TRY!!

暮らしに関わる環境問題や環境性能の高いLPガス機器の知識などをクイズで学ぶ「あすともエコ検定」。みんなで楽しく考えて、エコ上級者をめざしましょう。

Q1.

地球温暖化の主な原因とされる温室効果ガスのひとつ、CO_2。このCO_2の排出量が少ない産業・生活システムを構築した社会のことを何というでしょう?

A)循環型社会　B)エコロジー社会　C)低炭素社会

日本政府は、2050年までの長期目標として温室効果ガス排出量について現状から60~80%の削減を行うことを掲げています。また、一人ひとりの行動による低炭素社会づくりをめざし、家庭用燃料電池の補助金などを用意しています。

Q2.

LPガスなどを使って毎日使う電気を家で発電できる家庭用燃料電池システム「エネファーム」と「太陽光発電」の併用は何といわれているでしょう?

A)ダブル発電　B)ミックス発電　C)スペシャル発電

太陽のエネルギーを利用して発電できる太陽光発電と、天候に左右されず安定した電力を供給するエネファームの2つのシステムを併用すれば、大幅なCO_2削減が可能になり、毎月の電気代ゼロも期待できます。

Q3.

「世界環境デー」でもあり、環境保全に対する関心を高め、啓発活動を図る日として制定された「環境の日」とはいつでしょう?

A)3月15日　B)6月5日　C)12月12日

1972年6月5日からスウェーデンのストックホルムで行われた「国連人間環境会議」を記念して定められました。環境の日を含む6月の1カ月間は「環境月間」とし、各地で環境に関するさまざまなイベントが行われます。

Q4.

足元からポカポカ、自然な暖かさの温水式床暖房。その特長で間違っているのは、次のうちどれでしょう?

A)結露しにくい　B)乾燥しすぎない　C)空気が汚れる

温水式床暖房は、風を起こして空気をかき混ぜる暖房機器と違い、床のホコリを巻き上げないので空気がクリーンに保てます。また乾燥しすぎない、結露が起きにくい低めの室温でも充分に暖かいなどの特長があります。

Q5.

世界のCO_2排出量の中で、国別排出量をみると日本は何番に排出量が多いでしょう?

A)4番目　B)5番目　C)6番目

2007年のデータによると世界の二酸化炭素排出量は約288億トン、国別にみると中国20.7%、アメリカ20.1%、ロシア5.3%、インド4.7%に続いて日本は4.2%の割合で5番目です。

Q6.

しょうゆ大さじ1杯を川に流したとすると、魚が住める水質にするためにはどのくらいの水で薄める必要があるでしょう?

A)約400ℓ　B)約600ℓ　C)約800ℓ

日本の水質汚染の大きな原因が家庭からの排水です。上記の設問の場合、お風呂の浴槽約3杯分、600ℓの水が必要になります。家庭からの生活排水の汚れを減らすことが川の水質をきれいにすることにつながるのです。

正解 Q1. C)低炭素社会　Q2. A)ダブル発電　Q3. B)6月5日　Q4. C)空気が汚れる　Q5. B)5番目　Q6. B)約600ℓ

エコ上級者　正解数5~6:エコ上級者

エコに関する意識が高いですね。これからもエコを実践し、まわりの人にも伝えていきましょう。

エコ中級者　正解数3~4:エコ中級者

もう少しでしたね。上級者をめざして、さらにエコについての知識を深めて実践していきましょう。

エコ初級者　正解数0~2:エコ初級者

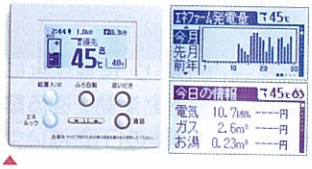
難しかったかな? 新聞やテレビ、インターネットなどの環境についてのニュースに意識を向けてみましょう。

※政府広報オンライン、環境省、地球温暖化防止活動推進センター(EDMC/エネルギー・経済統計要覧2010年版)、東京都水道局 各ホームページ参照

LPガスでしあわせ⑲

さまざまなご家庭に対応して夢が広がる、エネファーム

キッチンに立ちながらリモコンのモニターをいつも見ています。今日はどのくらい発電しているのか、電力を消費しているのか、お湯の量はどのくらいかなど、すぐにわかるのがいいですね。



▲発電量や発電状況、貯湯量、電気の使用量などをリモコンのモニターで確認できます。そのほか、毎日の電気やガス、水の使用量と光熱費、CO_2削減量、発電量の推移や使用量の目標値と実績値などが確認できます。

環境に配慮しなくてはいけないこの時代、エネルギーを取り扱う仕事柄、まずはわが家でエネファームを使おうと思いました。省エネ生活を実践しています。

寒冷地用エネファームの特徴

- 外気温度−20℃から43℃まで幅広く対応します。
- 運転性能はエネファーム標準機と同等です。
- 発電ユニット、給湯ユニットともに屋外に設置できます。

寒冷地用エネファーム・対応想定地域

- 北海道（最低気温−20℃以下となるエリアは除く）
- 東北地方北部
- 本州の山間部

寒い地域では、寒冷地用エネファームが活躍！
エネファームは、燃料電池ユニットと貯湯ユニットの2つで構成されています。山形県の東海林さんのお宅では「寒冷地用エネファーム」を設置。−20℃までの気温に対応するので、屋外に設置しても凍結することもありません。

山形県山形市
東海林（とうかいりん）道哉さん
千賀子さん（奥さま）
昭典さん（お父さま）

LIFE UP!

テレビや新聞で話題の家庭用燃料電池システム「エネファーム」。LPガスの中から取り出された水素と空気中の酸素を反応させて発電し、発生する熱でお湯も作れるので、お風呂やキッチンにも利用できると大評判です。

一般に発売される以前から、家庭用燃料電池は実証実験として多くの家庭に設置されました。その運転データをもとに改良が重ねられ、「エネファーム」として発売されたのです。エネファームの前身の「実証機」と呼ばれる家庭用燃料電池を以前に設置され、今は2台目となるエネファームをご使用になられている東海林さん宅を訪問し、その使い勝手や魅力について伺いました。

「実証機」から「エネファーム」へ

「ヤマリョー株式会社 山形営業所」の社員であり、LPガスなどのエネルギーおよびガス機器、住宅機器類を扱うお仕事柄、環境に対する意識の高い東海林さん。昨年から今年にかけてご自宅に実証機を設置され、今はエネファームを設置されています。

「実証機にもさまざまなタイプがあったようですが、わが家に設置されていたものは、ずっと発電し続けているのが特徴でした。その実証機と今のエネファームとの大きな違いは学習制御の機能ですね。家庭の生活パターンを学習して、それに合わせて効率的に発電、給湯できているようです」

いつでもお湯をたっぷりと

東海林さんのお宅は6人ご家族。10代のお子さまが二人いらっしゃいます。

「夏場など、子どもたちは1日3回くらいシャワーを浴びますし、お湯を使う量はほかのお宅よりもかなり多いと思います。エネファームが給湯するお湯を効率よく使えるのでいいですね」

電気を作る際の排熱でお湯を作るエネファーム。貯湯ユニットにお湯が満タンになると自動的に発電を中止する

ので排熱もムダになりません。お湯がなくなってもバックアップ熱源機が作動してお湯を沸かすのでお湯切れの心配も不要です。

電気代は、ほぼ半額！

エネファームで作った電気をお使いの東海林さんのお宅ですが、気になる電気代は？

「電気代はエネファームを導入する前のほぼ半額になったといえますね」と笑顔の東海林さん。奥さまも「いつもリモコンを見て、発電状況や毎日の使用電力量、光熱費などを確認しています。たとえばエアコンを一日どのくらい使えばどれだけの電気を使用しているのかなどわかるようになったので、以前にも増して省エネを心がけようという気持ちになりましたね」

東海林さんのお宅では、お風呂は少なめにお湯を張って、冷めてきたら追い炊きをせずにお湯を足して、エネファームの貯湯タンクのお湯を有効に使っています。

エネファームの排熱でお湯を作っているので、いつでもたっぷりのお湯が使えます。

進化するエネファーム

「お客さまのライフスタイルも多様化していますので、将来的にはエネファームもいろいろなご家庭の生活パターンに合わせて、より効率的な運転ができるようになっていければいいなと思いますね。今後の進化にさらに期待しています。夢が広がりますね」と東海林さん。普及が進めば、環境にも貢献し、多くのご家庭の省エネ生活を支えていくことでしょう。

写真提供：リンナイ株式会社

エネファームのお湯は温水式床暖房にも活用できます。部屋を足下から暖めるので、空気を汚さず身体にやさしい暖房です。

お店からひとこと

ヤマリョー株式会社
山形営業所のみなさん
TEL：023-643-7711

地域のみなさまのパートナーとしてLPガスなどのエネルギー供給をはじめ快適な住環境作りをご提案し、元気をお届けしています。

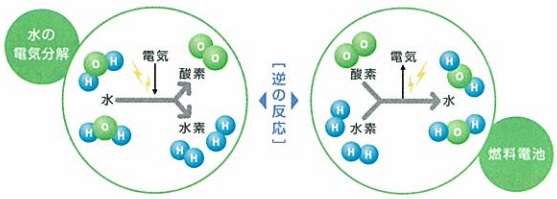
※本文中の電気代は東海林さん宅の事例であり、地域や設置されたご家庭の電気などの使用状況により異なります。

わが家で電気とお湯を作れて、こんなにエコ！家庭用燃料電池エネファーム

ENE・FARM

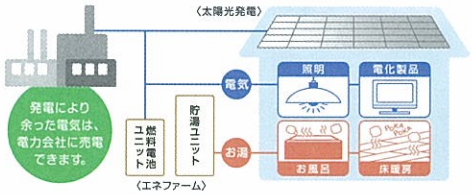
◎エネファームが電気を作るしくみ

家庭用燃料電池エネファームは、水の電気分解と逆の原理で発電しています。水の電気分解は水に電気を通して水素と酸素を取り出しますが、エネファームはLPガスから燃料となる水素を取り出し、空気中の酸素と反応させて発電し、電気と熱と水を発生させるのです。



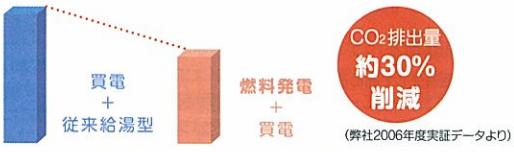
◎エネファームと太陽光発電の“ダブル発電”で電気代ゼロも

太陽のエネルギーを利用して発電する太陽光発電とエネファームの2つのシステムを利用する“ダブル発電”なら、さらに大幅なCO₂排出量の削減が可能になり、毎月の電気代ゼロも期待できます。



◎効率的だから、CO₂の排出量も軽減

エネファームを使用すると、家庭での年間CO₂排出量を従来のシステム（火力発電＋従来給湯器など）に比べて約1.3トン削減できます。これは約2,800㎡のブナの森が1年間に吸収できるCO₂の量に相当します。



（弊社2006年度実証データより）

◎これからのエネファームは

販売が開始されてからも、多くのご家庭の声を取り入れて、さらに改良に取り組んでいるエネファーム。今後は、発電量はそのままに小型化およびコストダウンをはかるなど、より多くのご家庭でご利用いただけるようになります。

※燃料ユニットが雪に埋もれる状況は想定していません。基礎が雪に埋まらないようご配慮ください。また強風の当たる環境は避けてください。※詳しくは、LPガス販売店にお問い合わせください。

ワンポイント栄養学

鮪(マグロ)

日本人が好む魚の筆頭格にあげられるマグロ。脳の神経細胞を活性化させ、脳の健康に役立つDHAが多く含まれているといわれています。赤身にはタンパク質や鉄、血合いには鉄分、ビタミンE、タウリン、トロにはDHA、血液中の中性脂肪を低下させる作用のあるEPAも含まれています。栄養豊富なマグロですが、トロには脂肪も多いので食べ過ぎに注意しましょう。

鶏手羽先としめじの白ワイン煮オレンジソース仕立て

ちょっと手間をかけて、ぜひチャレンジしたい料理。ワインとみかんジュースを使い、おいしさ抜群です。

ガスコンロ 炒める・煮る 03

<材料/2人分>

- ・手羽先 6本
- ・しめじ(ほぐす) 1袋
- ・塩、黒粒こしょう 各少々
- ・オリーブ油 大さじ1
- ・バターライス(炊きたてのご飯にバターと乾燥バジルを混ぜたもの) 適量

A

- ・ローズマリー 2枚
- ・にんにく(スライス) 2片
- ・赤唐辛子 1本

B

- ・白ワイン 50cc
- ・ワインビネガー 大さじ2
- ・ブイヨン(固形) 1/2個
- ・100%みかんジュース 150〜200cc

<作り方>

1. 手羽先の皮をフォークで数カ所突き刺し、関節で切り離し、塩、こしょうをする。
2. フライパンにオリーブ油とAを入れたら、火をつけ、弱火で炒め、にんにくが薄く色づいたら、Aを取り出す。
3. 2.に1.の手羽先を入れ、中火で表面に焼き色をつけ、取り出す。
4. 3.のフライパンでしめじをさっと炒めて取り出す。
5. フライパンにBとA(ローズマリーを1枚だけ残す)、3.を入れ、落としぶたをして弱火で15分煮込む。
6. 5.に4.を入れてさっと火を通し、器に盛りつけ、彩りに残しておいたローズマリーを飾る。お好みでバターライスを添えてできあがり。

たまねぎドーナツ

たまねぎは、栄養の宝庫といわれ血液もサラサラに。朝食や午後のひとときに食べたい元気ドーナツです。

ガスコンロ 揚げる 04

<材料/2人分>

- ・たまねぎ 1個
- ・ホットケーキミックス 200g
- ・バター 20g
- ・卵 1個
- ・牛乳 大さじ2
- ・打ち粉 適量
- ・揚げ油 適量

<作り方>

1. たまねぎは5mmの厚さに輪切りにする。
2. バターは溶かし、卵と牛乳を合わせ、ホットケーキミックスを加え、ヘラでひとかたまりになるようによくこね、ドーナツの生地を作る。(生地は固め)
3. ラップの上に2.を広げ、上にラップをもう1枚のせて挟み、麺棒で7mmの厚さに伸ばす。
4. 3.をドーナツの型で抜き、表面に打ち粉を振ったたまねぎを2枚の生地で挟む。
5. 揚げ油を180℃に熱し、4.を入れ、きれいなきつね色に揚げてできあがり。

※ たまねぎには、揮発性の硫化アリルやカルシウム、リン、ビタミン類が含まれています。硫化アリルは、動脈硬化の原因となる血栓やコレステロールの代謝を促進。血液をサラサラにしたり、高血圧や糖尿病の予防に効果があるといわれています。

※上記レシピを含め、毎日レシピメールが届く「明日も"元気が出る"料理レシピ365日メール」好評配信中！配信のご登録は http://www.astomos.com/

▶ Siセンサーコンロなら、揚げ物も安全&安心！

Siセンサーコンロは、すべてのバーナーに最新センサーを装備。センサーが鍋底の異常な過熱を感知し、油の温度が上がりすぎる前の約250℃になると「天ぷら油過熱防止機能」が働いて自動的に消火。油の自然発火を未然に防ぎます。

天ぷら油過熱防止機能

油の温度が上がりすぎる前に自動消火して油の発火を防止。

いまお使いのコンロについてのお願い

センサーが搭載されていないガスコンロをお使いの場合は、全口にセンサーが搭載された最新のガスコンロ(Siセンサーコンロ)への買い替えをおすすめいたします。

LPガスで楽しく、おいしく

お手軽クッキング・サロン

vol.19

鮪の炙り焼き丼

鮪となすの組合せが絶妙で、調理もいたって簡単！
薬味の彩りも美しく、おもてなし料理にもなります。

ガスコンロ 焼く・炙る 01

＜材料/2人分＞

- ご飯 …… 茶碗2杯分
- 鮪刺身用(ブロック) ……150〜200g
- なす …… 2本
- みょうが(千切り) …… 適量
- 大葉(千切り) …… 適量
- 貝割れ大根(根を切る) …… 適量

A

- オリーブ油 …… 少々
- にんにく(スライス) …… 2〜3片
- しょうゆ …… 大さじ2
- 酒 …… 大さじ1
- オリーブ油 …… 大さじ1

＜作り方＞

1. ビニール袋にA(つけだれ)と鮪を入れ、1時間漬けておく。
2. なすを皮ごと魚焼きグリルで焼き、皮をむいて食べやすい大きさに切る。
3. 1.の鮪をオリーブ油を熱したフライパンで炙り、表面に軽く焦げ目をつけ、食べやすい大きさに切る。
4. 3.のフライパンに1.のつけだれを入れて温め、グツグツいってきたら2.のなすを加え、たれをからめる。
5. 器にご飯を入れ、3.と4.のなすを盛りつけ、4.のたれを回しかけたら、みょうが、大葉、貝割れ大根を散らしてできあがり。

じゃこ天チャーハン

フライパンを振って、ガスの火で調理するチャーハン。
海の幸のじゃこ天を使うことで、とてもヘルシーに。

ガスコンロ 炒める 02

＜材料/2人分＞

- ご飯 …… 茶碗2杯分
- じゃこ天 …… 1枚
- 卵 …… 1個
- たまねぎ …… 小1個
- 赤・青ピーマン …… 各1/2〜1個
- 塩 …… 少々
- サラダ油 …… 適量

＜作り方＞

1. 炊きたてのご飯をほぐしておく。
2. たまねぎはみじん切り、ピーマンは大きめのみじん切り、じゃこ天は5mm幅の短冊切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱し、溶き卵を入れて手早く炒め、皿に取り出しておく。
4. 強火でたまねぎを炒め、透き通ってきたらピーマンとじゃこ天を加えて炒める。
5. 4.に1.を入れ、素早く具と混ぜ合わせ、卵を戻して、塩で調味すればできあがり。

※じゃこ天にはカルシウムが豊富に含まれています。また、シャリシャリとした独特の食感と、素朴な美味しさが楽しめる健康チャーハンです。

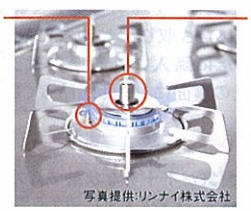
全口センサー搭載!
ガスコンロは進化しました。

▶安心&便利なコンロで、ますます料理上手!

2008年4月から製造されている家庭用ガスコンロ(卓上1口コンロを除く)は、すべてのバーナーに最新センサーが装備されたSiセンサーコンロとなっています。さまざまな安全機能と便利機能を搭載し、より安心してキッチンライフが楽しめます。

全口センサー搭載 Siセンサーコンロ

煮こぼれなどで火が消えてしまったらガスを遮断する**「立ち消え安全機能」**



写真提供:リンナイ株式会社

センサーが鍋底の温度を感知して、250℃以上になるとガスをストップ。自然発火を防ぐ**「天ぷら油過熱防止機能」**

万が一消し忘れても、一定時間を過ぎると消し忘れと判断して自動消火する**「コンロ・グリル消し忘れ消火機能」**

正しく使って安全・安心の毎日

LPガス安全百科

この「LPガス安全百科」は、LPガスを安心・快適にお使いいただくために知っておくべきポイント等を分かりやすくまとめたものです。ご家族の皆さまでご覧ください。

※これは一般家庭用の周知文書ですので、重量販売用・業務用のお客さまは別途専用の周知文書をお読みください。

安心・安全のための心がけポイント

――LPガスを安心・安全にお使いいただくためのお願いです。――

冬のガスライフはここをチェック！

日頃からの心がけに加え、雪の多い冬は特に下記の注意が必要です。

ボンベは、長時間、直射日光に当たることのないよう、収納庫に入れましょう。

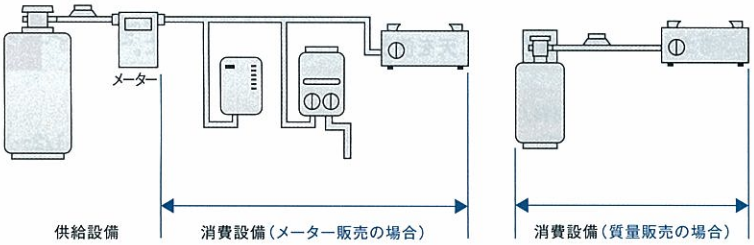
寒冷地では、地面の凍結に備えてコンクリート台の上にボンベを設置し、普段から設備や周囲を除雪しておいてください。

雪おろしの際は、ボンベ等の供給設備に損傷を与えないようご注意ください。

長期間使用しなかった排気筒は、使用前に鳥が巣を作っていないかどうか確認してください。

消費設備の維持・管理はお客さまで

ボンベ等、「供給設備」の維持・管理は当店の、「消費設備」の維持・管理はお客さまの責任となります。ガス漏れなどには十分注意してください。



※供給設備」は、容器交換のつど当店が点検します。
※「供給設備」の点検と「消費設備」の調査については、4年に1回以上実施します。調査の結果、改善が必要な「消費設備」についてはお客さまの責任で改善をお願いいたします。
※風呂釜や大型湯沸器など、固定式の燃焼器の修理や変更は、お客さまの手ではなさらないでください。
※消費設備を変更した際は、その旨、当店にご連絡ください。

□小型容器（8kg以下）をご使用の場合

- 容器が転倒しない平らな場所でお使いください。
- 使用後は、必ず容器のバルブを閉めてください。
- 安全に長く使うため、ガス機器は定期的に点検を受けましょう。
- 容器に火気を近づけないでください。
- 火気等を避け、風通しのいい専用の場所に保管してください。

□こんなところにもご注意ください！

❶ 就寝前や外出時には器具栓および元栓を閉める。

❷ マッチで点火する場合は、マッチを着けてから器具栓を開く。

❸ ゴム管の点検方法等
- ひび割れや硬さを点検する。
- ガス漏れを点検する。(石けん水を塗る)
- 三つ又を使用しない。

□新しいガス器具をお求めの時は

- 必ずＬＰガス専用の器具をお使いください。ＬＰガスは都市ガスと比べてカロリーが高いので、都市ガス用の器具は使用できません。
- 各種安全装置つきの新しい器具をお選びください。
- ご使用開始前に、取扱説明書をよくお読みください。説明書は、いつでも取り出せるところに保管しましょう。
- ガス器具を新たに購入される場合は、当店にご連絡ください。
- ＬＰガス用器具の裏面にシールが貼ってありますので、ご確認ください。

（燃焼器具プレート）

（検定合格マーク）

（技術基準適合マーク※1）

（技術基準適合マーク※1）

（自主検査マーク）

（自主検査マーク※2）

※1 平成12年からの新マーク ／ ※2 平成7年からの新マーク

＜ご注意！＞
・換気が不十分な状態でガス機器を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒を起こし、死亡にいたる恐れがあります。
・点火してもすぐ火が消える場合には、再点火しないで、至急お買い求めになった販売店や機器メーカー、当店にご連絡ください。